



Chocolade-cranberry taart

Voor 12 personen

Bereidingstijd: ± 45 minuten

Wat heb je nodig?

Voor de topping:

250 (diepvries) cranberry's

100 gr ongezouten roomboter

6 el (palm) suiker

1 el kaneel

1 handje gemengde(ongezouten) noten

Voor de taart:

Keukenmachine

250 gr ontpitte medjouldadels

200 gr gemengde (ongezouten) noten

1 tl baking soda

2 tl kaneel

3 el cacaopoeder

paar druppels citroensap

1 tl vanille aroma



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Smelt in een steelpannetje de roomboter. Voeg daaraan de suiker en 1 tl kaneel toe en breng aan de kook.
3. Schenk vervolgens het botermengsel in een siliconen bakvorm.
4. Hak een handje gemengde noten fijn verdeel dit over het botermengsel.

5. Verdeel vervolgens de cranberry's (kan vers of uit de diepvries zijn) over het mengsel. Zet even weg.



6. Maal in de keukenmachine de dadels en de noten fijn, zodat het een plakkerig mengsel wordt.
7. Voeg de eieren, kaneel, baking soda, vanille aroma, cacao en citroensap toe en laat de keukenmachine het werk doen. Als het beslag wat de dik is voeg je een extra ei toe.
8. Giet het mengsel bovenop het cranberry boter mengsel en bak voor een minuut of 40 de taart af in de oven.
9. Controleer met een houten prikkertje of de taart gaar is. Blijft het prikkertje droog, is de cake gaar.
10. Haal eventueel een mes langs de randen van de vorm en keer de vorm voorzichtig om op een bord.
11. De cranberry's liggen nu bovenop. Laat een cranberry toevallig los, druk deze nog even aan en laat de taart even afkoelen. De suikerboter hard nu uit.

12. Vlak voor het serveren kun je de bovenkant eventueel nog bestrijken met wat opgewarmde jam, zodat de taart gaat glanzen.



13. Serveer met een bolletje ijs!

